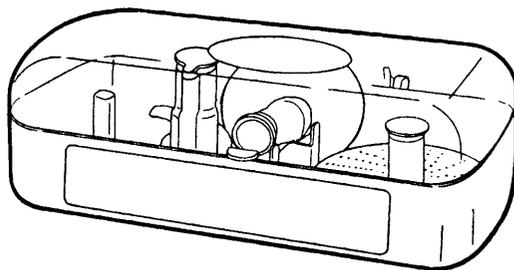
# 取扱説明書

HITACHI

日立ミキサー用カッターセット

# VA-PC1形

家庭用

VA-PC1形カッターセットは、日立ミキサーVA-PRO1、PRO2、PRO3形専用です。その他のミキサーには使用できません。

●ご使用にあたっては、ミキサー本体の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。

●アフターサービスについては、ミキサー本体の取扱説明書の「保証とアフターサービス」に関する項目をご覧ください。

もくじ



## 安全のため必ずお守りください

● ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

| | |
|---|---|
| ⚠警告 | 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。 |
| ⚠注意 | 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。 |

絵表示の例

⊘記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

### ⚠警告

**改造はしない**
**修理技術者以外は、絶対に分解したり修理をしない** けがの原因

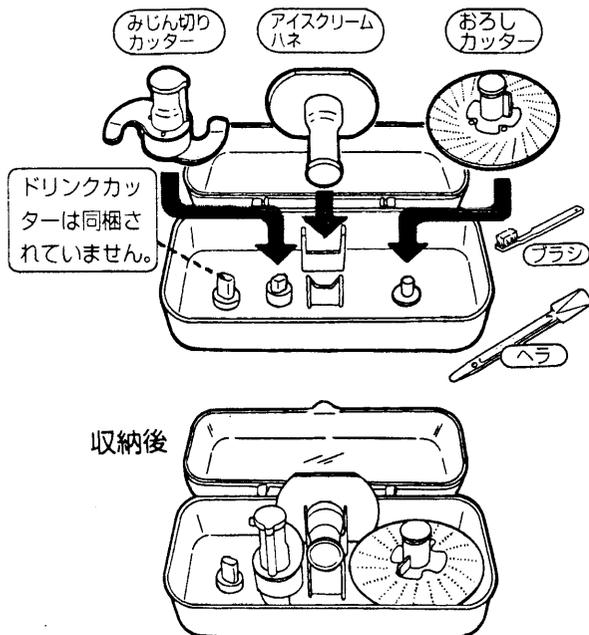
**子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない**
けがの原因

### ⚠注意

**カッターの刃に直接手を触れない**
鋭利なため、けがの原因

**カッターの製品への取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、製品本体のスイッチを切りプラグを抜く**
けがの原因

# お使いいただく前に

## カッターセット部品内容

## 使用可能機種

| 機　種 | VA-PRO1 | VA-PRO2 | VA-PRO3 |
|---|---|---|---|
| スイッチパネル形状 | | | |

●ミキサー本体との組み合わせと使用上の注意

〈VA-PRO1形〉

スイッチパネルが高速と低速のみとなっています。クラッシュアイススイッチを使用するメニューは使用できません。ご了承ください。

〈VA-PRO3形〉

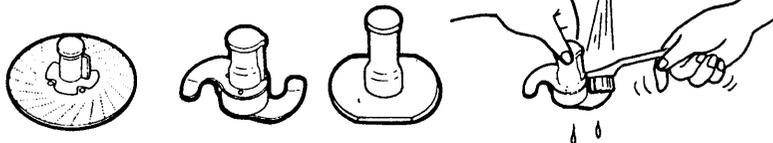
アイスクリームハネは、すでに付属しているものと同じです。みじん切りカッターとおろしカッターのみをご使用ください。

※メニューの詳細は4〜5ページの表をご覧ください。

★カッターは鋭利で危険です。ケースの持ち運び、カッターの取り扱いに十分ご注意ください。

# お手入れ

## カッター

●ブラシなどですみずみまできれいに洗い、洗ったあとは水気をよくふきとる。

**⚠警告**

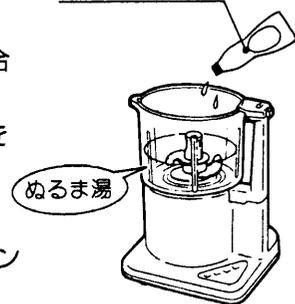
**カッターの刃に直接手を触れない**

鋭利なためけがの原因

●**みじん切りカッター・ドリンクカッターを油や脂肪分の多いメニューで使って汚れがひどいときは、次の手順でお手入れをしてください。**

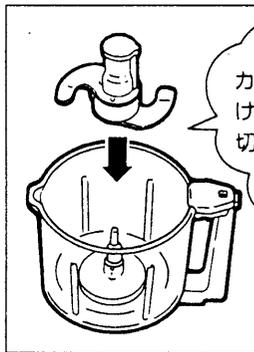
1. カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯を入れる。
2. 台所用中性洗剤を2〜3滴加えてふたをし、それぞれカッターに合わせてスイッチを入れ、約30秒運転する。
3. 終ったらカッターを取り出してぬるま湯を捨て、容器とカッターをよく洗う。

●**魚や肉を調理して臭いが残ったときは**

カッターをつけたまま容器に約1/3までぬるま湯を入れ、約1/2個のレモンをスライスして、容器の中にしばらくつけておく。

# カッターの種類と使い方

〔※クラッシュアイススイッチは、VA-PRO1形にはありません〕

## みじん切りカッター

●玉ねぎのみじん切り　●ハンバーグのたね作り　●魚のすり身

カッターを取りつけ、2～3cm角に切った材料を入れます。

### 使うスイッチは

高速　低速　クラッシュアイス　切　HITACHI VA-PRO

### 使いかたのコツ

★複数の材料をまぜるときは、軽い材料を下に、重い材料を上にして入れると、きれいにまざります。

## おろしカッター

おろす

●大根おろし　●長いものとろろ

### 使うスイッチは

にんじんのおろし
長いものとろろ

大根おろし

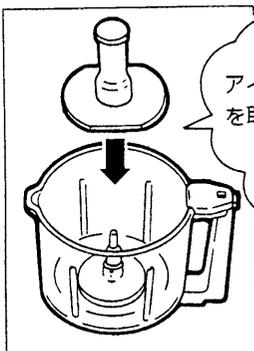
高速　低速　クラッシュアイス　切　HITACHI VA-PRO

### 使いかたのコツ

★材料を切ったあと、アクのある長いもは酢水、じゃがいもは水にさらすなどしてからおろすと変色が防げます。
★材料はカッターの上に均一にのせてください。

## アイスクリームハネ

泡立て

●アイスクリーム　●生クリームの泡立て

### 使うスイッチは

アイスクリーム、生クリームの泡立て

高速　低速　クラッシュアイス　切　HITACHI VA-PRO

### 使いかたのコツ

★泡立てる材料は冷蔵庫から出してすぐのよく冷えたものを使用してください。材料が冷たいほどよく泡立ちます。

# 主な材料の分量と下ごしらえ 

ふだんよく使われる材料の、分量のめやすと下ごしらえを、カッター別に見やすくまとめました。
毎日のお料理作りにお役立てください。

## みじん切りカッター

やわらかい材料は「低速」
固い材料、切りにくい材料は「高速」を使います。

| 用途 | 材料 | 最大量(最小量) | スイッチ | 時間(最大量の場合) | 下ごしらえ |
|---|---|---|---|---|---|
| きざむ | 玉ねぎ、ピーマン | 250g(50g) | 低速 | 20～50秒 | 種のあるものは取り、2～3cm角に切ります。 |
| | しょうが、にんにく | 150g(50g) | | 20～50秒 | 皮をむき、2～3cm角に切ります。(にんにくは1片ずつにします。) |
| | つけもの(たくあん) | 200g(50g) | 高速 | 5～10秒 | 2～3cm角に切ります。 |
| | 食パン(8枚切り) | 2枚(½枚) | | 20～40秒 | 6～8つにちぎります。 |
| | ゆで卵 | 6個(2個) | ※クラッシュアイス | 10秒～1分 | からをむき、2つに切ります。 |
| | ハム | 300g(50g) | 高速 | 10～40秒 | 2～3cm角に切ります。 |
| まぜる | ハンバーグのたね(牛肉·玉ねぎなど) | 合計470g | 高速 | 30秒～1分 | 材料を2～3cm角に切ります。 |
| | ギョーザの具(豚肉·キャベツなど) | 合計470g | | 30～50秒 | 材料を2～3cm角に切ります。 |
| | 梅肉ソース(梅干し·しょうゆなど) | 合計150g | | 20～30秒 | 梅干しの種を取ります。 |
| | フルーツソース(桃の缶詰など) | 合計280g | 低速 | 40秒～1分 | 2～3cm角に切ります。 |
| する | すり身 いわし、白身魚 | 300g(150g) | 高速 | 20秒～1分 | 内臓、骨、皮などを取り、2～3cm角に切ります。 |
| | すり身 いか | 300g(200g) | | 約1分 | 内臓と皮を取り、2～3cm角に切ります。 |
| | ミンチ 牛肉、豚肉、鶏肉 | 300g(100g) | | 30秒～1分 | スジや鶏肉の皮を取り、2～3cm角に切ります。 |
| | いりごま | 150g(20g) | | 30秒～1分 | カッター、容器の水気をよくふきます。 |

(季節により材料の質が異なってきますので、分量、調理時間は多少変わる場合があります)

※VA-PRO1形には、クラッシュアイススイッチはありませんので、ゆで卵メニューはできません。

## …・主な材料の分量と下ごしらえ

### おろしカッター

やわらかい材料は「低速」
固い材料は「高速」を使います。

| 用途 | 材　料 | 最大量 | スイッチ | 時　間 | 下ごしらえ |
|---|---|---|---|---|---|
| おろす | 大根 | 200g | 低速 | 30～40秒 | 皮をむき、2～3cm角に切ります。 |
| | 長いも | 200g | 高速 | 30～40秒 | 皮を厚めにむいて、2～3cm角に切り、酢を酢少々加えた水に約30分つけてアク抜きします。 |
| | にんじん | 200g | | 30～40秒 | 皮をむき、2～3cm角に切ります。 |

### アイスクリームハネ

アイスクリームハネをセットし「低速」で使用する場合のみ、連続して6分まで運転時間を延ばすことができます。

| 用途 | 材　料 | 最大量 | スイッチ | 時　間 | 下ごしらえ |
|---|---|---|---|---|---|
| 泡立て | アイスクリーム（牛乳·卵黄·生クリーム他） | 320ml | 低速 | 約1～6分 | 牛乳、卵黄はあらかじめ混ぜて使います。 |
| | 生クリーム | 200ml | | 約1～6分 | 生クリーム200mlとグラニュー糖大さじ2杯にバニラエッセンス等を少々加え、泡立てます。 |

## 上手に使うポイント

### ■材料は

- 皮をむき、2～3cm角に切ります。
  （スライスカッターの場合は投入口に入る大きさ、材料ガイドに合った大きさにする。）
- ハンバーグやぎょうざのたねなど、何種類かの材料を一度に調理する場合は、軽い材料を下に、重い材料を上にして入れると、むらなくきれいに混ざります。
- アクの強い材料は切ったあと水にさらしたり、（じゃがいも）酢水にさらす（長いも）と変色が防げます。

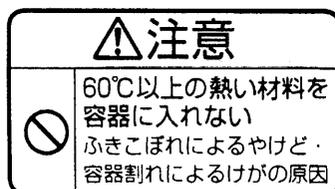
### ■固い材料は調理しないで

- 冷凍食品、筋肉、大豆などの乾物類、キャベツの芯など、固い材料はカッターをいためますので、調理しないでください。

### ■熱いものはさましてから

- 必ず、60℃以下にさましたものを使ってください。

**⚠注意**

**60℃以上の熱い材料を容器に入れない**
ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因

### ■1回にできる最大量を守りましょう

- 材料の最大量は4～5ページをご覧ください。

### ■できあがり具合を見ながら

- 短時間でできるものは、少し早めにスイッチを切り、できあがりを見ながら再びスイッチを押してください。

# アイスクリームの作り方〈アイスクリームハネで〉

**材　料（1回分・3〜4人分）**

生クリーム(ホイップ用)……………………200ml
(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)
卵　　黄……………………………………1個分
砂　　糖……………………………………大さじ4
牛　　乳……………………………………60ml
バニラエッセンス…………………………少々

※必ず1回分の分量でお作りください。
　1/2量や倍量では作れません。

**おいしく作るコツ**

*1. 新鮮な材料を…*
アイスクリームは生ものです。生クリーム、牛乳、卵黄など新鮮なものをお使いください。また、冷蔵庫から出してすぐのよく冷やしたものをご使用ください。

*2. 生クリームは…*
家庭用として市販されている200mlパックのホイップ用生クリーム(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)をご使用ください。
業務用、コーヒー用は泡立たない場合があります。

*3. 分量は正確に…*
生クリーム、牛乳、卵黄は必ず分量どおりでお作りください。砂糖は計量スプーンですりきりはかってください。

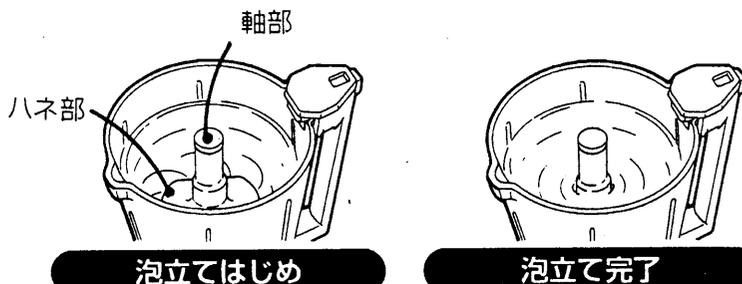
## 1 牛乳と卵黄をよく混ぜ合わせます

※使用する容器や器具は水気をふきとってからご使用ください。

## 2 容器にすべての材料を入れます

※材料を入れずに運転することは絶対にしないでください。

## 3 (低速)で約1〜6分運転し、材料をまぜ合わせます

生クリームの種類により、アイスクリーム生地のでき上がり時間は異なります。
〈例〉乳脂肪分47%の生クリームを使った場合の目安：約1〜2分
　　　植物性脂肪分45%の生クリームを使った場合の目安：約4〜6分

**泡立てはじめ**

アイスクリームハネのハネ部が見えています。

**泡立て完了**

アイスクリームハネのハネ部が見えなくなり、材料の動きが止まったらでき上がりです。でき上がったらすぐにスイッチをきります。

●アイスクリーム生地のでき上がり時間は材料の質や温度、室温により異なります。
様子を見ながら運転してください。
●低速での運転は6分以上行わないでください。
●材料によってはアイスクリームハネが見えなくなる前に材料の動きが止まり、アイスクリームハネだけが回っている状態になることがあります。このような時は、アイスクリーム生地はでき上がっていますので、すぐにスイッチを切ってください。

## 4 アイスクリーム生地を冷凍します

アイスクリーム生地を容器から用意しておいた冷凍用容器に移し、ふたまたはラップをして冷凍室へ入れます。容器のまま冷凍室に入れるのはおやめください。

■冷凍時間の目安

| 容器の種類 | 時　間 |
|---|---|
| 金属容器 | 約3〜4時間 |
| プラスチック容器 | 約5〜6時間 |

**株式会社 日立ホームテック　　株式会社 日立製作所**
〒105-8430 東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111



NH212037−01　9805(DC・明)